



FURLAN



Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore
D.O.C.G. Extra Dry
Millesimato

Vino aromatico, fruttato, ricorda la mela verde, floreale con sentori di acacia e glicine. Acidità non troppo elevata ma equilibrata, che conferisce giusta freschezza. Armonico. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Abbinamenti culinari

Come aperitivo per eccellenza, a tutto pasto con pesce e crostacei, formaggi freschi, carni bianche e primi piatti delicati. Dessert in ogni occasione.

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

Temperatura di servizio

6°C

Etichetta ambientale

Bottiglia



Tappo



Capsula



Gabbietta



Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda tecnica

Zona di produzione	Zona collinare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. esposizione sud-est
Terreno	Argilloso e calcareo, pesante; di origine morenica
Sistema di allevamento	Guyot capovolto
Densità impianto	3.800 viti per ettaro (2.60 mt x 1 mt)
Coultivar	Glera 85% Chardonnay 15%
Periodo di maturazione	Media, seconda decade di settembre
Vinificazione	In bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura
Epoca di imbottigliamento	Da novembre a giugno

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	11.5% vol.
Acidità	6 gr/lit
Residuo zuccherino	15 gr/lit
Pressione	5 atm



Demi 0,375l



Bottiglia 0,75l



Magnum 1,5l